



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURABIYE

12 kurabiye için Malzemesi
4 ay bardağı hazır kek unu
1 kahve fincanı margarin
2 ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurta
5 orba kaşığı süt
Üzeri için
1 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurtayı bir kasede çırpın. 4 çorba kaşığı süt ilave edip iyice karıştırın.

Un, kaşar peyniri ve oda ısısında yumuşatılmış margarini derin bir kasede karıştırın. Yumurtalı karışımı ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve top şeklinde yuvarlayın.

Hamuru unlanmış zemine alıp üzerine bir tutam un serpin. Merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın.

Bisküvi kalıpları yardımıyla çeşitli şekiller kesin. Bisküvi kalıplarınız yoksa çay bardağı ağız ile yuvarlak olarak kesebilirsiniz.

Fırın tepsisini hafif yağlayıp şekilli hamurları aralıklı olarak dizin. Üzerlerine fırça yardımı ile biraz süt sürüp birer tutam rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.